

応募方法は下記をご覧ください

クイズ正解者の中から抽選で10名に図書カードをプレゼント

- ① 皮下組織中に蓄積された脂肪細胞の集合体
② 布でこさないで布目がなくきめが細かい豆腐
③ 職業にも学業にも就いていない若者
④ 事態の進展・進行をとめる手段や方法
⑤ 年の終わりの頃
⑥ 浴槽
⑦ 魚のむれ
⑧ カーブ
⑨ 重箱に入れた鰻飯
⑩ 水や葉などを口に含みどや口の中をすすぐこと
⑪ かわるがわる片足で軽くこびはねながら行くこと
⑫ 鶏の胞部にある上質の肉。笹の形をしている
⑬ ムーン
⑭ いくつも重なっていること
⑮ なかば



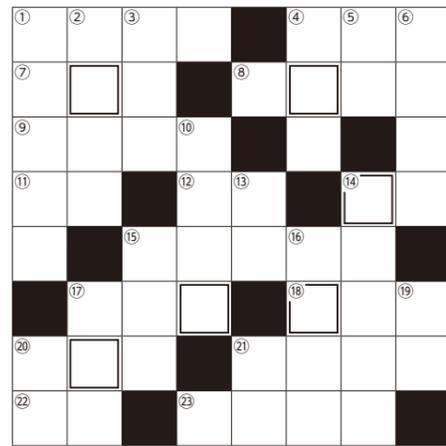
応募総数 312通
正解者数 312通

119号の解答「カモノハシ」

クロスワードクイズ

出題：溢

二重ワクの文字を並びかえて、意味のある言葉にしてください。



① ヒント：コシの強さが人気

タテのカギ

ヨコのカギ

★～首元のマッサージ方法～★

高保湿クリームで顔全体をお手入れし、指に残ったクリームで首元もマッサージ。

- ① 耳の後ろから首の側面に沿って肩まで流す。
- ② 頬骨の下を内側から耳の下、耳の下を通してフェイスラインを流す。
- ③ 鎖骨の下を内側から外側に流す。



＝ポイント＝

指のはら全体を使って、上から下・内側から外側に、少しだけ力を入れながら流していきます。マッサージをするときは、中指と薬指を使うのがポイント☆

きれいの術

メイクアップを楽しみましょう

今回は2名さまにプレゼント!

119号での応募は122名でした。

★今月のプレゼント

コープ セルビナクリーム
定価 本体4,762円(税込5,143円)

ハリ・潤いを満たしツヤのある素肌に整える高保湿クリーム。ダイズ種子エキス・加水分解コメエキス・マロニエエキス配合(保湿成分)



Q 首元のしわが気になります…

A 年齢を重ねるごとに意外と気になるのが首元。首元のしわ・たるみが気になる方には、マッサージがオススメ☆マッサージをするときは、摩擦でお肌が傷まないように、保湿クリームを使いましょう。また、このクリームはラベンダーとカミツレ花の香り(うるおい成分による)なので、気持ちもリラックスし、しっとりとしたお肌と首元に仕上げることができますよ!

回答者：
(株)クラブコスメチックス
山本 絢香さん

応募方法 (クロスワードクイズ・きれいの術)

クイズの答え、または「セルビナクリーム希望」と書いて、機関紙ぱるタイムに対するご意見、住所、氏名(ふりがな)、組合員コードを記入して、ハガキまたはeメールでご応募ください。お化粧品に関する悩み・質問もどうぞ。

※クイズと化粧品の応募は別々にお願いします

- 締め切り 1月2日(土) 消印まで有効
- 当選者発表 プレゼントの発送をもって替えさせていただきます。
- 宛先

〒534-0024 大阪市都島区東野田町1-5-26
生活協同組合おおさかパルコープ 機関紙ぱるタイム係
パソコンメールや携帯電話メールでの応募は
右記アドレスへ paltime@palcoop.or.jp
カメラ機能のある携帯電話はこれを読み取るとアドレス入力のかわりになります→



いただいた声は、機関紙ぱるタイム、商品案内、ホームページなど広報・宣伝活動で掲載させていただくことがあります。また、お預かりした個人情報は掲載時とパルコープからの問い合わせ以外には使用いたしません。ご了承ください。



商品検査室だより 11月度

第5回 取引先様品質管理担当者学習会

品質管理の向上をめざして

11月19日 京橋本部 参加 55社 82名

主催：おおさかパルコープ・大阪よどがわ市民生協
後援：パルフレンズクラブ

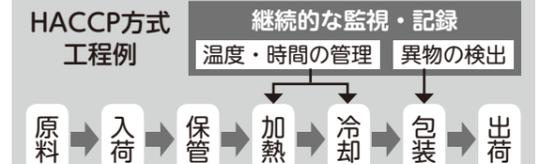


お取引先様の品質管理担当者の方を対象とした学習会が開催されました。今回で第5回目となります。学習会の主旨は「生協に納品する産地メーカーさんの品質管理能力の向上」を目指すもので、今回のテーマは、一般財団法人食品環境検査協会・神戸事業所・主席の飯山明さまから基調講演として「HACCPについて」、また先進事例として、マルイ食品(株)・品質管理部・部長の児島博徳さまから実践報告をお話いただきました。

最後に、パルコープ商品検査室より商品クレームの現状と対策について報告を行いました。参加者からは「改めて品質管理の重要性を再認識した」「先進メーカーの事例が参考になった」「組織は違うが生協組合員さまに、より安全なものを提供しようと努力する仲間に励まされた」「このような社を越えたとりくみは他にないので継続してほしい」など好評で、今後ともいっそう「組合員さんに安心を届けられるようがんばる」という皆さんの熱気に満ちたものとなりました。

HACCP (ハサップ) とは?

- HACCPは、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法で、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。
 - 原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。
- これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



<11月度検査状況(15.10.21~15.11.20)> 【商品検査のとりくみ】商品検査数 1685件 (前年同月1735件)

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	1183	10	注意品については再検査、継続調査を実施しましたが、商品回収・人体危害にかかわる不適合はありませんでした。
残留農薬検査	64	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	315	なし	問題ありませんでした。
残留放射能検査	98	なし	生鮮・一般食品を検査し、全て検出はありませんでした(検出限界値は各20ベクレル/kg)。
外注検査に出したものの	25	なし	問題ありませんでした。

【商品の相談受付状況】 355件 (前年同月375件)
人体危害(腹痛下痢、スキントラブルなど)での、複数発生商品ははありませんでした。